

Ristorante Enoteca Italiana

Cuisine
Gastronomique
Traditionnelle

C'est dans le petit village de Calabria, en Italie que commence cette histoire...

Gian Carlo dès l'âge de dix ans travaille dans le restaurant familial et tombe amoureux du métier de cuisiner, pour lui une sorte de chef d'orchestre entre saveurs et senteurs. Passionné, il évolue quelque temps dans un restaurant italien en tant que pizzaiolo puis rejoint la France pour se perfectionner. Il devient chef cuisinier pour la première fois en France, dans un restaurant près du circuit de Nevers Magny-Cours.

*Le patrimoine culinaire français l'inspire et pendant vingt ans, il développe son art dans différentes maisons pour finir en Suisse, chef cuisinier d'un restaurant gastronomique. C'est en 2021 qu'il décide d'offrir à la jolie ville de Tours son savoir-faire en créant
Il Ristorante Enoteca Italiana.*

Un restaurant de cuisine traditionnelle franco-italienne gastronomique où règne l'envie de ravir vos papilles. Leur cave à vins (enoteca en italien) est remplie de pépites pour s'as- sortir parfaitement avec vos plats.

Pour Gian Carlo, l'art des mets, c'est la base d'une émotion !

Tous les produits sont choisis avec soin par la Chef et en provenance d'Italie ou de producteurs locaux (37).





ANTIPASTI

Carpaccio di Manzo al Tartufo - 19€

Fines tranches de *bœuf français* sélectionné, rehaussées d'une *huile d'olive* vierge extra et *truffe blanche*, accompagnées de *burrata* artisanale, *tomates cerises* confites sur lit de jeunes pousses.

“ *Un hommage à l'excellence des produits du terroir.* ”

La Grande Antipastiera Italiana - 22€

(selon arrivage)

Sélection exclusive de charcuteries italiennes, incluant *jambon de parme de culatello*, *coppa* affinée, à côté de *roquette* fraîche, petite *burratina*, tous choisis pour leur qualité supérieure et présentés avec passion.

“ *Savourez l'Italie à travers ses saveurs authentiques.* ”

Salmone Gravlax con Crema di Barrata - 19€

Saumon français, mariné selon notre recette maison, offre une texture soyeuse, servi avec une crème légère de *barrata* et une sélection de *salades de saison*.

“ *Chaque bouchée raconte l'histoire d'un savoir-faire artisanal et d'une passion pour la mer.* ”

Terrina di Fegato d'Anatra in Casa - 23€

Notre *foie gras mi-cuit*, préparé en terrine maison, s'accompagne de *brioche dorée* au beurre et d'un *assortiment de fruits frais*.

“ *Une expérience gustative où la tradition française rencontre l'élégance italienne.* ”



INSALATE

Tartare di Tonno Fresco e Stracciatella - 20€

Délicat tartare de *thon frais*, couronné de *stracciatella di Burrata*, agrémenté de *perles de melon* et d'une touche de *verdure*.

“ *Une célébration de fraîcheur marine et de l'artisanat culinaire, pour un voyage gustatif inoubliable* ”

Cesare Rivisitata: Chestino di Parmigiano - 21€

Notre version de la salade César : *poulet français* poêlé, *coppa* croquante, *burrata (100g)* onctueuse, sur un lit de jeunes pousses et *tomates confites*, le tout drapé dans notre *sauce César maison* et servi dans un *panier de parmesan*.

“ *Un classique réinventé.* ”

Caprese di Burrata Rivisitata - 18€

La simplicité réinventée avec *burrata (200g)* au cœur crémeux, jeunes pousses, et *tomates* confites, arrosées d'*huile d'olive extra-vierge*.

“ *Un plat qui célèbre la fraîcheur des produits locaux et l'harmonie des saveurs.* ”

PRIMI PIATTI

Artisanat Pastaio: L'Authenticité du Fait Maison

Chaque plat de pâtes de notre menu est un voyage du grain à l'assiette, une célébration de l'art culinaire italien. Avec une dévotion à l'authenticité, *nos pâtes sont entièrement faites à la main*, depuis le choix minutieux de la farine jusqu'à leur préparation finale dans votre assiette. Nous vous invitons à savourer l'excellence d'une tradition qui se goûte à chaque bouchée.

Tagliolini al Tartufo e Burrata - 29€

Déliçates *tagliolini* enrobées d'une *truffe fraîche du moment*, présentées dans un panier artisanal de *parmesan croquant*, et couronnées d'une *burrata (100g) onctueuse*.
“ Une rencontre sublime entre la terre et le raffinement italien. ”

Fettucine al Tesoro di Mare - 25€

(selon arrivage)

Fettucine élégamment tissées avec un assortiment de *fruits de mer frais*, *tomates confites au soleil* et une touche de *persil frais*, flamboyamment flambées au *vin blanc*.
“ Plongez dans l'abondance marine, où chaque bouchée évoque la brise de la mer. ”

Risotto Signature del Chef - 26€

Un *risotto crémeux* nappé d'une *sauce forestière envoûtante*, agrémenté de tranches fines de *magret de canard fumé* et parsemé de *pépites de foie gras luxueuses*.
“ Une œuvre d'art culinaire qui captive les sens et enchante le palais. ”

Tagliolini Salmone e Crema di Aneto - 23€

Tagliolini frais baignés dans une sauce riche de *tomate et crème*, accentués par *l'aneth aromatique* et entrelacés de généreuses lamelles de *saumon frais savoureux*.
“ Une harmonie de saveurs délicatement tissées pour éveiller l'esprit de la mer. ”

Risotto dell'Enoteca - 25€

(selon arrivage)

Risotto majestueux infusé au *safran doré*, orné de *gambas* et *calamars*, flambés avec maestria au *vin blanc*, et ponctué de *tomates cerises confites*.
“ Un voyage gustatif qui mène aux rivages ensoleillés de l'Italie. ”

Ravioli con Sainte-Maure e Tartufo - 23€

Ravioli de blé dur fait main, farcis de *fromage Sainte-Maure crémeux*, nappés d'une *sauce forestière truffée*.
“ Une invitation à découvrir les saveurs profondes de la terre, enveloppées dans un mystère culinaire. ”

SECONDI PIATTI

Maestria à la Minute: L'Excellence Française en Direct

Chaque plat est une célébration de l'instant, *préparé à la commande* pour garantir une fraîcheur inégalée. Nous sommes fiers de vous offrir des *viandes françaises* d'exception, sélectionnées avec soin pour leur qualité supérieure. Découvrez une symphonie de saveurs, où chaque bouchée reflète l'excellence et le savoir-faire culinaire, promettant une expérience gastronomique qui ravit les sens et honore la richesse de notre terroir.

Capesante e Tonno Sashimi - 27€

(selon arrivage)

Élégantes *noix de Saint-Jacques snackées* et *thon sashimi* reposant sur une *purée de carottes douces*, entourées de *légumes croquants*, le tout rehaussé par une envoûtante *sauce au citron et safran*.

“ Une fusion raffinée des délices de la mer, caressée par la douceur de la carotte et le parfum luxuriant du safran. ”

Filetto di Manzo al Pepe Verde - 28€

Savoureux *filet de bœuf*, embrassé par une *sauce au poivre vert ardente*, accompagné d'un *écrasé de pommes de terre* riche et onctueux.

“ L'essence de la tradition dans chaque bouchée, un plat qui célèbre la force et la tendresse du bœuf. ”

Filetto di Manzo Rossini Moderno - 35€

Exquis *filet de bœuf*, couronné d'un *foie gras luxueux* et de *truffe noire*, délicatement râpée à votre table, servi avec une *sauce forestière* et un *fricassé de pommes de terre*.

“ Une réinterprétation sublime de la grandeur culinaire, où luxe et terre se rencontrent en harmonie. ”

Gamberi al Forno con Verdure di Stagione - 26€

Gambas parfaitement rôties au four, accompagnées de *légumes de saison*, chaque pièce brillamment mise en valeur pour son goût et sa texture.

“ Une ode à la simplicité et à la fraîcheur, où la mer rencontre le jardin dans un ballet de saveurs. ”

DOLCI DELLA CASA

Dolci Artigianali: Fusion Franco-Italienne

Découvrez nos desserts entièrement faits maison, où le savoir-faire italien rencontre la gourmandise française. Chaque dessert est une œuvre d'art, préparée avec passion pour offrir une expérience gustative riche et authentique. Savourez le mélange harmonieux des traditions culinaires de l'Italie et de la France, à travers une sélection de douceurs gourmandes.

Piatto di Formaggi Misti - 12€

Une sélection de *fromages* selon arrivage.

“ Explorez un panorama de saveurs fromagères, chacune racontant une histoire de tradition et de terroir. ”

Caffè Enoteca Goloso - 12€

Savourez notre *café unique* accompagné d'un assortiment de *desserts du moment*.

“ Un voyage dans l'univers des saveurs sucrées, parfait pour les amateurs de café. ”

Mitico Tiramisù Originale - 10€

Recette ancestrale de tiramisù, directement de Calabria.

“ Retour aux racines de l'Italie avec ce classique indémodable. ”

Tiramisù alla Crema di Limone di Sicilia - 10€

Le préféré du chef, infusé au *citron de Sicile*.

“ Une touche de Sicile dans ce dessert rafraîchissant, élevé au rang d'art. ”

Grande Macaron Pistacchio e Frutti Rossi - 13€

Macaron maison à la pistache, garni de *fruits rouges frais*.

“ Un chef-d'œuvre de pâtisserie, aussi beau à regarder qu'exquis à déguster. ”

Baba dalla Campania - 13€

Gros baba au rhum généreusement fourré à la légère glace vanillé.

“ Une évasion vers le sud de l'Italie, où chaque bouchée est un festin. ”

Affogato al Caffè - 13€

Avec ou sans alcool, *glace vanille, café chaud, et Montenegro*.

“ L'union parfaite entre la chaleur du café et la fraîcheur de la glace. ”

Gelato Artigianale - 1 boule 3€ / 2 boules 5€

Choisissez parmi *vanille, chocolat noir, framboise, citron*.

“ Découvrez la quintessence de la crème glacée, chaque boule un pur délice. ”



MENU DEGUSTAZIONE - 38€

ANTIPASTO (ENTRÉE) :

Gravlax di Salmone con Mousse di Mascarpone e Erba Cipollina

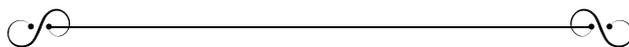
Une harmonie de saveurs marines, rehaussée par la douceur du mascarpone parfumé.

“ Une entrée qui éveille les sens, prélude à un voyage culinaire inoubliable. ”

Chiffonata di Prosciutto San Daniele

Finesse et tradition dans chaque tranche de ce jambon d'exception.

“ La promesse d'une expérience gustative authentiquement italienne. ”



PIATTO PRINCIPALE (PLAT) :

Ravioli con Sainte-Maure e Tartufo

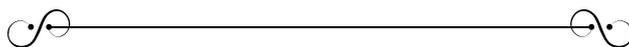
Ravioli de blé dur fait main, farcis de *fromage Sainte-Maure crémeux*, nappés d'une *sauce forestière truffée*.

“ Un classique revisité avec maestria, où simplicité rime avec excellence. ”

Pesce del Giorno

Fraîcheur et légèreté, un hommage à la mer.

“ Chaque bouchée, un voyage au cœur des saveurs maritimes. ”



DOLCE (DESSERT) :

Tiramisù Classico o al Limone

La quintessence du dessert italien, proposé dans ses deux variations.

“ Une fin en douceur, un souvenir indélébile. ”

Baba al Rum

Moelleux et généreusement imbibé, un plaisir à chaque cuillère.

“ Un instant de pur bonheur, à savourer sans modération. ”





MENU PRESTIGIO - 48€

ANTIPASTO (ENTRÉE) :

Caprese di Burrata (100g)

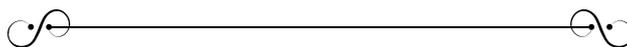
La fraîcheur de la burrata rencontre l'intensité des tomates dans une symphonie de goûts.

“ Un début raffiné, annonçant une expérience culinaire des plus exquis. ”

Terrina di Foie Gras

Onctuosité et richesse pour cet incontournable de la gastronomie.

“ Un luxe gustatif, pour les palais les plus raffinés. ”



PIATTO PRINCIPALE (PLAT) :

Pesce del Giorno

La mer dans votre assiette, une fraîcheur sans pareille.

“ L'essence de la mer capturée dans une préparation d'exception. ”

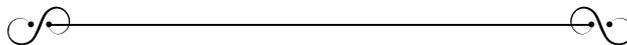
Tagliolini al Tartufo nel Cestino di Parmigiano

Là où les pattes fraîches et la truffe italienne se rencontre.

“ Choisissez votre voyage : à travers les forêts riches en truffes ou les pâturages luxuriants de l'Italie. ”

Filetto di Manzo al Pepe Verde (supplément de 8€)

Filetto Rossini (supplément de 10€)



DOLCE (DESSERT) :

Selezione dalla Carta

Votre final parfait, choisi selon vos désirs à la carte.

“ Laissez-vous tenter par une douceur sur mesure, couronnement de votre repas. ”





MENU BAMBINO - 15€

(jusqu'à 12 ans)

BEVANDA (BOISSON) :

Sciroppi al l'Acqua

Des notes sucrées pour accompagner un repas parfait.

“ Un doux élixir pour compléter une expérience culinaire enchantée. ”



PIATTO PRINCIPALE (PLAT) :

Tagliatelle della Nonna

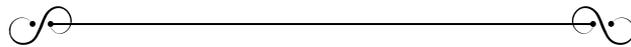
Simplicité et réconfort, comme seul une grand-mère sait les offrir.

“ Un plat qui réchauffe le cœur et ravit les plus jeunes. ”

Ravioli Ricotta e Spinaci

Nutrition et plaisir dans une harmonie parfaite.

“ L'aventure gustative idéale pour nos petits convives exigeants. ”



DOLCE (DESSERT) :

Gelato a Scelta con Sorpresa Kinder

La joie pure à travers des saveurs glacées, avec une surprise qui enchante.

“ Un final joyeux pour un repas mémorable, plein de sourires. ”





Les Boissons

Les Apéritifs

Coupe de Prosecco 12cl	8€
Coupe de Champagne 12cl	12€
Chivas 18 4cl	14€
Jack Daniels 4cl	9€
Martini Rosso, Bianco, Rosé 5cl	7€
Campari 5cl	7€
Gin 4cl	7€
Spritz	9€
Apérol, Prosecco, soda et 2 rondelles d'orange	
Americano	9€
4cl martini rouge, 4cl Campari, 2 rondelle d'orange et soda	
Negroni	9€
Gin, Martini rouge, Campari	
Birra Moretti bouteille 33cl Birra	5,50€
Chouffe bottiglie 33cl	6€
Kir Maison 12cl	8€
(cassis, mûre, framboise, pêche)	

Les Digestifs

Cognac	
Hennessy XO 4cl	12€
Grappa 4cl	10€
Voir les choix	
Amaro del capo 4cl	6€
Get 27 4cl	6€
Limoncello 4cl	6€
Vodka 4cl	6€
Rhum Diplomatico 4cl	9€
Rhum Don Papa 4cl	9€
Grand Marnier 4cl	7€
Cointreau 4cl	6€
Montenegro 4cl	6€

Le sans alcool

Cocktail sans alcool maison	7€
Sirop à l'eau (menthe, granadina, fraise, citron, violette)	3€
Coca Cola / Zéro (33cl)	5€
Orangina (25cl)	4€
Jus de fruits BIO (20cl)	6€
Eau plate Italienne (75cl) (abricot, pêche, pomme, carotte et tomates)	6€
Eau pétillante Italienne (75cl)	6€
Perrier (33cl)	4,50€

Les boissons chaudes

Café	3,50€
Cappuccino	5,50€
Thé / infusion	5€



Ristorante Enoteca
Italiana
Cuisine
Gastronomique
Traditionnelle

*“ L’art des mets est la base
d’une merveilleuse émotion ”*

Rejoignez Notre Communauté Gourmande !

Plongez au cœur de notre aventure culinaire et soyez les premiers informés de **nos nouveautés, événements spéciaux et offres exclusives**. **Suivez-nous sur Instagram** pour un accès privilégié aux coulisses de notre cuisine et découvrez des moments uniques que nous partageons avec passion.

Partagez Votre Expérience ! Utilisez notre hashtag **#RestaurantEnoteca** pour que nous puissions voir vos photos et les repartager !

Scannez le QR code ci-dessous pour nous rejoindre dès maintenant !

Restez connecté, participez à nos jeux et concours, et vous pourriez gagner des repas gratuits et d'autres récompenses exclusives !



@RISTORANTE_ENOTECA